

H A E R L I N



Gegrillter Müritz-Aal

mit Rindertatar & Kartoffelcrunch

Parmesan-Crustade

mit gebeizter Lachsforelle, Dillcreme & Meerestapioka

Gillardeau Auster

mit Zucchini & grünem Meerrettichschaum

Rehessenz

mit Madeira, Wacholdercrêpe, getrüffelte Griesnockerl & Entenraviolo

Sauerteigbrot & Japanisches Milchbrot

Butterselektion & Sauerkrautcrème

Imperial Kaviar

mit Hummertartar, Kürbis & Kalamansi

Gänseleber

mit gelber Beete, gehobelter Pekannuss, Holunderblüte & Mandarinen Destillat

Jacobsmuschel aus dem Namsos-Fjord

in Nussbutter gebraten, Schwarzwurzelcrème, warme Trüffelvinaigrette & Parmesan-Trüffelschaum

Petersfisch

in der Zucchiniblüte mit Fenchel, Zitrone & gerösteter Paprikaschaum

Gegrilltes Täubchen von Jean Claude Mieral

in Kardamom-Zitronenpfefferjus, Rote Beete & geräucherte Pistaziencrème

„Canadian Whisky Sour“

mit Meringue, Blutorange & Yuzu

Rhabarber & Madagaskar Vanille

mit Mandelmousse, Sauerrahm-Soufflé & geröstete Mandeln

Menü à 350,- (Wasser und Kaffee sind inkludiert)

Weinbegleitung à 205,-

Alkoholfreie Getränkebegleitung à 150,-

H A E R L I N



ZUM AUSTAUSCHEN ODER ERGÄNZEN

Gezupfter Helgoländer Taschenkrebs

Apfel-Avocado-Ceviche, Krustentierreduktion & Limettenkefir

Gehobelter Perigord Trüffel

mit Champignon-Zwiebeltarte, Crème fraîche, Pistou & Pinienkern-Liebstöckelsauce

Lammcarreé von der Boucherie-Salbière

mit Kalbskopf-Kapernjus, warmer Kräutersabayon, Zitronenchutney & Auberginencreme

Frühlingskäse von Bernard Antony

Normandie, Nord-Pas-de-Calais, Cendre

Focaccia, Birnen-Safran-Chutney

& kleiner Salat mit Rosmarin-Tannenhonig Vinaigrette

WEINE VIA CORAVIN

2018, Domaine de la Grange des Pères blanc,

Languedoc-Roussillon

85,-/100ml

2017, Corton-Charlemagne Grand Cru

Philippe Pacalet, Burgund

130,-/100ml

2001, Sassicaia“, Tenuta San Guido

Toscana

145,-/100ml

2018, Cornas ‘Les Chaillot’

Domaine Thierry Allemand

95,-/100ml

2001 Creme de Tête

Château Gilette, Sauternes

105,-/100ml